

AMW 232

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com





ASENNUS



ENNEN VERKKOVIRTAKYTKENTÄÄ



TARKISTA, ETTÄ ARVOKILPEEN MERKITY JÄNNITE
vastaa asuntonsi jännitettä.

Sijoita uuni tukevalle ja tasaiselle alustalle, joka kestää sekä uunin että ruoka-astioiden ja muiden varusteiden painon. Käsittele uunia varoen.



Sijoita uuni erilleen muista lämpölähteistä. Uunin yläpuolella on oltava vähintään 20 cm tyhjää tilaa. Varmista, että uunin ala- ja yläpuolella tai ympärillä ei ole mitään, mikä voisi estää asianmukaisen ilmanvaihdon.

TARKISTA, ETEI LAITE OLE VAURIOITUNUT. Tarkista, että uunin luukku sulkeutuu kunnolla. Tyhjenä uuni ja puhdista sisäosa pehmeällä, kostealla liinalla.

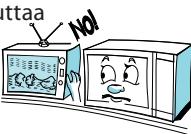


ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla, tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut. Älä laita virtajohtoa tai pistoketta veteen. Pidä virtajohto erillään kuumista pinnoista. Muussa tapauksessa vaarana voi olla sähköisku, tulipalo tai muunlainen vahinko.

VERKKOVIRTAKYTKENNÄN JÄLKEEN

UUNI TOIMII VAIN, jos sen luukku on kunnolla kiinni.

JOS UUNI ON SJOITETTU TELEVISION, RADION TAI ANTEN- NIN LÄHEISYTYEN, se voi aiheuttaa häiriötä näiden vastaanottossa.



LAITE ON KYTKETTÄVÄ MAADOTETTUUN PISTORA- SIAAN. Laitteen valmistaja ei vastaa seurausta ihmisiille, eläimille tai esineille tapahtuneista vahingoista, jotka ovat aiheutuvista laiminlyönnistä.

Laitteiden valmistajat eivät vastaa näiden ohjeiden laiminlyönnistä aiheutuvista vahingoista.



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA



LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN



ÄLÄ KUUMENNA TAI KÄYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA UUNISSA tai sen läheisyydessä. Kaasut voivat aiheuttaa tulipalon vaaran tai räjähdyksen.



ÄLÄ KÄYTÄ MIKROALTOUUNIA tekstiilien, paperin, mausteiden, yrttien, puun, kukkien, hedelmien tai muiden tulenarkojen materiaalien kuivattamiseen. Seurauksena voi olla tulipalo.



JOS MATERIAALI SYTTYY PALAMAAN UUNIN SISÄTÄI ULKOPOUELLA TAI HUOMAAT SAVUA, pidä uunin luukku kiinni ja kytke laite pois toiminnasta. Irrota virtajohto tai katkaise virta irrottamalla sulake sähkötaulustasta.



ÄLÄ YLIKYPSENNÄ RUOKAA. Seurauksena voi olla tulipalo.



ÄLÄ JÄTÄ UUNIA ILMAN VALVONTAA. Uunia on syytä valvoa varsinkin, jos ruoan valmistuksessa käytetään paperisia, muovisia tai muista tulenarasta materiaalista valmistettuja astioita. Paperi voi hiiltyä tai sytytä palamaan, ja jotkut muovilaadut voivat sulaa mikroaaltouunissa.



ÄLÄ KÄYTÄ LAITTEEN yhteydessä syövätäviä aineita tai kaasuja. Tämä uuni on suunniteltu nimenomaan ruoan kuumennukseen ja kypsennykseen. Sitä ei ole tarkoitettu teollisuus- tai laboratoriökyyttöön.



ÄLÄ RIPUSTA TAI LAITA painavia esineitä luukun päälle, sillä tämä voi vahingoittaa uunin suuaukkoa ja saranoita. Älä ripusta mitään luukun kahvaan.



ANNA LASTEN KÄYTTÄÄ UUNIA ILMAN AIKUISEN VALVONTAA VAIN, jos heidät on opastettu käyttämään uunia turvallisesti, ja he ymmärtävät väärinkäytön vaarat.

Pikkulapset tai henkilöt, jotka eivät pysty hallitsemaan uunin käyttöä, eivät saa käyttää sitä ilman valvontaa. Huolehdi siitä, että lapset eivät käytä uunia leikeissään.



Jos uunissa on yhdistelmätoiminto, lämpötila voi olla erittäin korkea toiminnan aikana. Tämän vuoksi lapset eivät saa käyttää uunia ilman aikuisen valvontaa.



ÄLÄ KUUMENNA RUOKIA TAI NESTEITÄ mikroaaltouunissa ilmatiivissä astioissa. Paine nousee mikroaaltouunissa, ja astia voi räjähtää tai aiheuttaa muuten vahinkoa avautuessaan.



TARKISTA SÄÄNNÖLISESTI, ETTÄ LUUKUN TIIVISTEET JA AUKON REUNAT ovat ehjät. Jos luukun tiiviste tai aukon reunat ovat vahingoittuneet, laitetta ei saa käyttää ennen asiantuntevan huolto-technikon suorittamaa korjausta.



KANANMUNAT

ÄLÄ KEITÄ TAI KUUMENNA mikroaaltouunissa koko-naisia, kuorittuja tai kuorimattomia kananmunia, sillä ne voivat räjähtää vielä kuumentamisen päätyttyäkin.



TURVALLISUUSOHJEET



YLEISTÄ

TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN!

LAITETTA EI SAA KÄYTTÄÄ mikroaaltotoiminnolla, jos uunissa ei ole ruokaa. Laitteen käyttäminen tyhjänä voi vahingoittaa sitä.

UUNIN ILMANVAIHTOAUKKOJA ei saa peittää. Korvaus- tai poistoilma-aukkojen tukkiminen voi vahingoittaa uunia ja heikentää sen toimintaa.

JOS HALUAT HARJOITTELA LAITTEEN KÄYTTÖÄ, laita uuniin lasillinen vettä. Vesi imkee mikroaaltoenergian ja estää tällä tavoin uunin vahingoittumisen.

ÄLÄ SÄILYTÄ tai käytä laitetta ulkona.

ÄLÄ KÄYTÄ laitetta astianpesualtaan läheisyydessä, kosteassa kellarissa, uima-altaan vierellä tai muunlaisessa kosteassa paikassa.

ÄLÄ SÄILYTÄ mitään uunin sisällä.

POISTA PAPERI- JA MUOVIPUSSIEN METALLILANKOJA SISÄLTÄVÄT PUSSINSULKIJAT ennen kuin laitat pussin uuniin.



UPPOPAISTO

ÄLÄ UPPOPAISTA RUOKAA mikroaaltonuunissa, sillä öljyn lämpötilaa ei voi säätää.



KÄYTÄ UUNIKINTAITA TAI PATALAPPUJA käsitellessäsi astioita ja uunin osia kuumennuksen jälkeen.

NESTEET

ESIMERKIKSI JUOMAT TAI VESI. Neste voi kuumentua yli kiehumpisteen ilman, että näkyy kuplintaan. Ylikuumentnut neste voi yllättää kiehua yli. Tämä voidaan estää seuraavasti:

1. Älä käytä suorakylkisiä astioita, joissa on kapea suuaukko.
2. Sekoita nestettä ennen kuin laitat astian uuniin. Jätä teelusikka astiaan.
3. Anna astian seista hetki kuumennuksen jälkeen ja sekoita nestettä varovasti ennen kuin otat astian uunista.



VAROITUKSIA

NOUDATA AINA mikrokeittokirjan ohjeita. Ohjeiden noudattaminen on erityisen tärkeää valmistettaessa tai kuumennettaessa alkoholia sisältäviä ruokia.



SEKOITA PURKISSA TAI TUTTIPULLLOSSA OLEVA

VAUVANRUOKA TAI JUOMA KUUMENNUKSEN JÄLKEEN ja tarkista, että se on sopivan lämpöistä, ennen kuin annat sen vauvalle. Nämä varmistat, että ruoka tai juoma on tasaisen lämpöistä eikä polta.

Poista purkin kansia ja tuttipullon tutti ennen kuumennusta!





VARUSTEET



YLEISTÄ

UUNEJA VARTEN on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen kuin hankit mitään varusteita, varmista, että ne soveltuват käytettäviksi mikroaltouuneissa.

TARKISTA ENNEN KÄYTTÖÄ, ETTÄ KÄYTÄMÄSI VÄLINEET kestävät kuumuutta (uuninkestävä) ja läpäisevät mikroaallot.



KUN PANET RUOKA-ASTIOITA JA MUITA VÄLINEITÄ mikroaltouuniin, varmista, etteivät ne kosketa uunin sisäosiin.

Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun välineet ovat metallisia tai niissä on metallisia.

Jos metallia sisältävä esine koskettaa uunin sisäosia uunin toiminnan aikana, voi syntyä kipinöintiä, joka saattaa vaurioittaa uunia.

TARKISTA AINA ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti. Jos pyöritin ei pääse pyörimään vapaasti, käytä pienempää astiaa.

LASIALUSTAN PYÖRITIN

KÄYTÄ LASIALUSTAN PYÖRITINTÄ lasialustan alla. Pyörittimen pääle ei saa laittaa mitään muita välineitä.

☞ Aseta pyöritin uunin pohjalle.



LASIALUSTA

KÄYTÄ LASIALUSTAA kaikissa toiminnossa. Alusta kerää nesteen ja ruoanmurtut, jotka muuten likaisivat uunin pohjan.

☞ Aseta lasialusta pyörittimen pääle.



KÄYNNISTYSSUOJA/LAPSILUKKO



TÄMÄ AUTOMAATTINEN TURVATOIMINTO KYTKEYTYY PÄÄLLE MINUUTIN kuluttua siitä, kun uuni on palannut valmiustilaan. (Uuni on valmiustilassa, kun näytössä näkyy 24 tunnin kello tai, mikäli kelloa ei ole asetettu, kun näyttö on tyhjä).



LUUKKU ON AVATTAVA JA SULJETTAVA esimerkiksi laittamalla ruokaa uuniin, ennen kuin turvalukko vapautuu. Muussa tapauksessa näytössä näkyy viesti "door" (luukku).

door

TOIMINNAN KESKEYTTÄMINEN TAI PYSÄYTÄMINEN

TOIMINNAN KESKEYTTÄMINEN:

Voit keskeyttää uunin toiminnan avaamalla luukun, kun haluat tarkistaa ruoan kypsynnyden, sekoittaa ruokaa tai käänää astiaa. Asetus säilyy laitteen muistissa 10 minuuttia.



TOIMINNAN JATKAMINEN:

Sulje luukku ja paina käynnistyspainiketta **KERRAN**. Toiminta jatkuu kohdasta, jossa se keskeytettiin.



Jos painat käynnistyspainiketta kaksi kertaa, toiminta-aika pitenee 30 sekuntia.

JOS ET HALUA JATKAA TOIMINTAA:

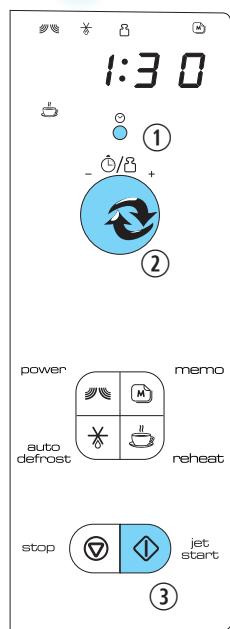
ota ruoka pois uunista, sulje luukku ja paina pysäytyspainiketta.



MERKKIÄÄNI KUULUU minuutin välein 10 minuutin ajan siihen saakka, kunnes kypsenys päättyy. Voit samalla merkkiään painamalla pysäytyspainiketta tai avaamalla luukun. **Huom!** Asetukset säilyvät muistissa 60 sekunnin ajan, jos luukku avataan ja suljetaan sen jälkeen, kun toiminta on päättynyt.



HÄLYTYSAJASTIN



HÄLYTYSAJASTIMEN avulla voit asettaa aikahälytyksen esimerkiksi kannanmunien keittämiseen tai taikinan kohottamiseen jne.

1 PAINA CLOCK-PAINIKETTA.

2 ASETA HALUAMASI TOIMINTA-AIKA käänämällä kytkintä.

3 PAINA KÄYNNISTYSPIAINIKETTA.

VILKUVA KAKSOISPISTE ilmaisee, että hälytysajastin on käynnissä.



KUN HÄLYTYSAJASTIMEEN ASETETTU AIKA ON KULUNUT LOPPUUN, KUULUU merkkiäni.

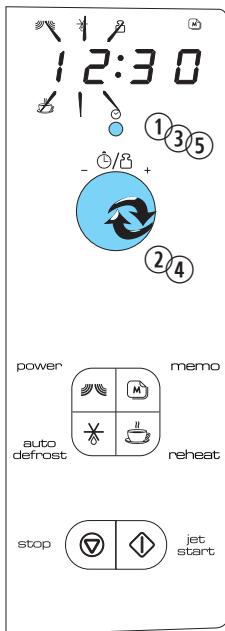
KUN PAINAT KERRAN CLOCK-PAINIKETTA, näytössä näkyy kuinka paljon hälytysajastimessa on jäljellä aikaa. Jäljellä oleva aika näkyy kolmen sekunnin ajan, ja sen jälkeen palataan kypsenysajan näyttöön (jos uuni on parhaillaan toiminnassa).

VOIT PYSÄYTÄÄ HÄLYTYSAJASTIMEN sen toimissa jonkin muun toiminnan taustalla hakemalla ajastimen ensin näyttöön Clock-painikkeella ja pysäytämällä sen painamalla Stop-painiketta.





KELLO



KUN LAITE KYTKETÄÄN VERKKOVIRTAAN ENSIMMÄISTÄ KERTAA tai sähkökatkon jälkeen, näyttö on tyhjä. Jos kelloa ei aseteta aikaan, näyttö pysyy tyhjänä, kunnes toiminta-aika asetetaan.

- 1 **PAINA CLOCK-PAINIKETTA** (3 sekuntia), kunnes vasemmanpuoleiset numerot (tunnit) alkavat vilkkuva.
- 2 **ASETA TUNNIT** käänämällä kytikintä.
- 3 **PAINA UDELLEEN CLOCK-PAINIKETTA.** (Numeronäytön oikea puoli (minuutit) alkaa vilkkuva).
- 4 **ASETA MINUUTIT KYTKESELLÄ.**
- 5 **PAINA UDELLEEN CLOCK-PAINIKETTA.**

KELLO ON NYT ASETETTU aikaan, ja se on toiminnassa.

JOS HALUAT POISTAA KELLONAJAN näytöstä sen jälkeen kun se on otettu käyttöön, paina Clock-painiketta uudelleen kolmen sekunnin ajan ja sen jälkeen Stop-painiketta.

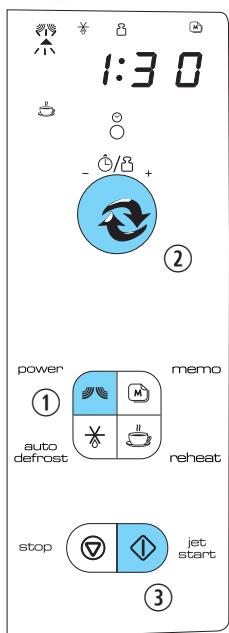
KELLO SÄÄDETÄÄN TARVITTAESSA UDELLEEN AIKAAN, suorittamalla yllä kuvatut toimenpiteet.

HUOM! PIDÄ LUUKKU AUKI ASETTAESSASI KELLOA AIKAAN. Näin kellonajan asettamiseen on 10 minuuttia aikaa. Muuten jokainen vaihe on suoritettava 60 sekunnissa.





KYPSENTÄMINEN JA KUUMENTAMINEN MIKROAALTOTOIMINNOLLA



TÄÄ TOIMINTOA KÄYTETÄÄN kypsennettäessä ja kuumennettaessa normaaliin tapaan eri ruokia, kuten vihanneksia, kalaan, perunoita ja lihaa.

1 VALITSE TEHOTASO POWER-PAINIKKEella.

2 ASETA TOIMINTA-AIKA KYTKIMELLÄ.

3 PAINA KÄYNNISTYS-PAINIKETTA.

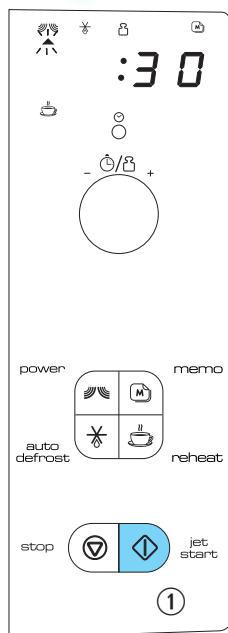
TOIMINNAN KÄYNNISTÄMISEN JÄLKEEN:

Voit lisätä aikaa helpolla tavalla 30 sekunnin jaksoissa painamalla käynnistyspainiketta. *Jokainen painallus lisää toiminta-aikaan 30 sekuntia.* Voit myös lisätä tai vähentää aikaa säätökytkimellä toiminnon käynnistämisen jälkeen.

TEHOTASON ASETTAMINEN

VAIN MIKROAALLOT	
TEHO	SUOSITELTU KÄYTÖ:
JET (750 W)	JUOMIEN, VEDEN, LIEMIEN, KAHVIN, TEEN tai muiden runsaasti vettä sisältävien ruokien kuumentaminen. Jos ruoassa on kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.
600 W	KALAN, VIHANNESTEN, LIHAN jne. kypsennys.
500 W	VAROVAINEN KYPSENNYS , esim. valkuaispitoiset kastikkeet, juusto- ja munaruoat sekä pataruokien loppukypsennys.
350 W	PATARUOKIEN HAUDUTTAMINEN , voin sulattaminen.
160 W	SULATUS. Voin, juustojen sulattaminen.
90 W	JÄÄTELÖN pehmentäminen





PIKAKÄYNNISTYS (JET START)

TÄÄT TOIMINTOA KÄYTETÄÄN runsaasti nestettä sisältävien ruokalajien, kuten lienten, kahvin ja teen kuumentamiseen.

1 PAINA KÄYNNISTYSPIAINIKETTA.

TOIMINTO KÄYNNISTYY AUTOMAATTISESTI täydellä mikroaaltoteholla 30 sekunnin toiminta-ajaksi. Jokainen lisäpainallus pidentää aikaa 30 sekuntia. Voit myös pidentää tai lyhentää aikaa säätökytkimellä toiminnon käynnistämisen jälkeen.



MANUAALINEN SULATUS



Noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltoiminnolla. Valitse tehotaso 160 W manuaalisessa sulatuksessa.

TARKISTA RUOKAA SÄÄNNÖLLISIN VÄLIAJOIN. Kokeilemalla opit valitsemaan oikean ajan erilaisille ruokamääritteille.

MUOVIPUSSEIHIN, MUOVIKELMUUN, tai pahvipakkauksiin pakatut pakasteet voidaan laittaa suoraan uuniin, ellei pakkauksessa ole metallisia osia (esim. metallisia pussinsulkijoita).

PAKKAUksen MUOTO vaikuttaa sulatusiin. Matalat pakkaukset sulavat nopeammin kuin korkeat.

IRROTELE PALASET TOISISTAAN sulamisen alettua. Irralliset viipaleet sulavat helpommin.

PEITÄ RUOKA PAIKALLISESTI alumiinikelmulla, jos se alkaa kuumentua (esim. broilerinkoivet ja -siivet).



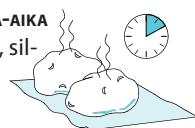
KÄÄNNÄ SUURIKOKOISIA PALOJA sulatuksen puolivälissä.



KEITTORUOKA, MUHENNOKSET JA LIHAKASTIKKEET sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana.

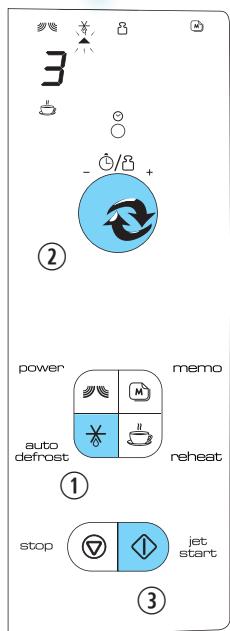
SULATETTAESSA on parempi, että ruoka jää mieluummin vähän jäiseksi ja sulaa loppuun seisonta-ajan aikana.

SULATUKSEN JÄLKEINEN SEISONTA-AIKA parantaa aina lopputulosta, sillä lämpötila jakautuu näin tasaisesti läpi koko ruoan.





AUTOMAATTINEN SULATUS



TÄMÄ TOIMINTO ON TARKOITETTU vain lihan ja kalan sulattamiseen. Käytä automaattista sulatusta vain, jos ruoan paino on välillä 100-2 000 g. **ASETA RUOKA AINA** lasialustalle.

1 **VALITSE RUOKALAJIRYHMÄ** painamalla **TOISTUVASTI AUTO** Defrost - painiketta.

2 **ASETA PAINO KYTKIMELLÄ.**

3 **PAINA KÄYNNISTYSPAINIKETTA.**

JOTKUT RUOKALAJIT VAATIVAT, että ruoka käännetään tai ruokaa sekotetaan kypsennyksen aikana. Tässä tapauksessa uunin toiminta pysähtyy ja näytössä pyydetään suorittamaan tarvittava toimenpide.

JOS LUUKKUA EI AVATA (KAHDEN MINUUTIN KULUESSA), UUNI JATKAA sulatusta. Lopputulos ei ole tässä tapauksessa paras mahdollinen.

☞ Avaa luukku.

☞ Suorita uunin pyytämä toimenpide.

☞ Sulje luukku ja käynnistä uuni uudelleen painamalla käynnistyspainiketta.

TÄSSÄ TOIMINNOSSA UUNIIN ON OHJELMOITAVA ruoan nettopaino.

PAKASTETUT RUOAT:

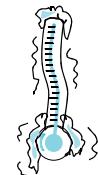
JOS PAINO ON PIENEMPI TAI SUUREMPI KUIN SUOSITUSPAINO: Noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltoiminnolla. Valitse tehotaso 160 W sulatuksessa.



PAKASTETUT RUOAT:

JOS RUOAN LÄMPÖTILA on pakastuslämpötilaa (-18 °C) korkeampi, aseta ruoan paino alhaisemmaksi.

Jos ruoan lämpötila on pakastuslämpötilaa (-18 °C) kylmempää, aseta ruoan paino suuremmaksi.



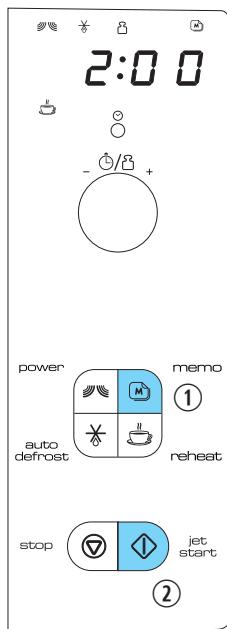
RUOKALAJIRYHMÄ	MÄÄRÄ	VINKKEJÄ
1 LIHA	100 G - 2 KG	JAUHELIHA, KYLJYKSET, PIHVIT JA PAISTIT.
2 LINNUT	100 G - 2 KG	KOKONAINEN BROILERI, PALAT TAI FILEET.
3 KALA	100 G - 2 KG	KOKONAINEN, VIIPALEET TAI FILEET.

Jos ruokalaja ei ole mainittu tässä taulukossa, tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltoiminnolla. Valitse tehotaso 160 W sulatuksessa.





MUISTI



MUISTITOIMINNON AVULLA voit nopeasti valita jonkin usein käytämäsi asetuksen.

MUISTITOIMINTOON TALLENNETAAN parhaillaan näytössä näkyvä asetus.

TALLENNETUN ASETUKSEN KÄYTÄMINEN:

- 1 **PAINA MEMO-PAINIKETTA.**
- 2 **PAINA KÄYNNISTYS-PAINIKETTA.**

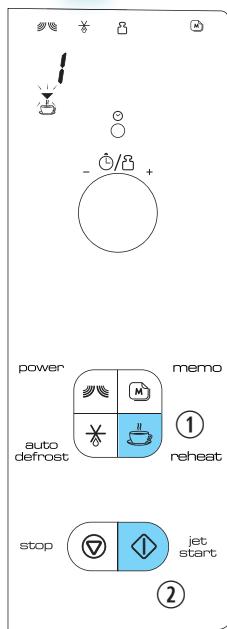
ASETUS TALLENNETAAN SEURAAVASTI:

- ⇒ Valitse jokin toiminto.
- ⇒ Määritä haluamasi asetukset.
- ⇒ Paina ja pidä Memo-painiketta alhaalla kolmen sekunnin ajan, kunnes kuuluu merkkiaani. Asetus on nyt tallennettu muistiin. Voit ohjelmoida muistin uudelleen niin monta kertaa kuin haluat.

KUN LAITE kytketään verkkovirtaan tai sähkökatkon jälkeen, muistitoimintoon tallennettu oletusasetus on kaksi minuuttia täydellä teholta.



JUOMAT



JUOMAT-TOIMINNolla voit kuumentaa nopeasti 1-4 kupillista erilaisia juomia.

- 1 **VALITSE KUUMENNETTAVIEN KUPPIEN MÄÄRÄ PAINAMALLA JUOMAT-PAINIKETTA** toistuvasti.
- 2 **PAINA KÄYNNISTYS-PAINIKETTA.**



1 KUPILLINEN VASTAA 150 millilitraa.

KYPSENNYSTAULUKKO

MITÄ SUUREMPI KYPSENNETTÄVÄN RUOAN MÄÄRÄ ON, sitä kauemmin kypsennys kestää. Yleis- sääntöön on, että kaksinkertainen ruokamäärä vaatii lähes kaksinkertaisen ajan.

MITÄ ALHAISEMPI ALOITUSLÄMPÖTILA, sitä pittempi kypsennysaika tarvitaan. Huonenlämpöinen ruoka kypsyy nopeammin kuin suoraan jääkaapista otettu.

JOS KYPSENNÄT USEITA KAPPALEITA TAI PALASIA samaa ruokalajia, esim. uuniperunoita, ase- ja yksittäiset kappaleet renkaan muotoon, jolloin ruoka kypsyy tasaisesti.

JOISSAKIN ELINTARVIKKEISSÄ ON KUORI TAI KALVO, esim. perunat, omenat ja munankeltuiset. Pistele kuoreen reikiää haarukalla tai cocktail-tikulla paineen alentamiseksi ja räjähtämisen estämiseksi.

PIENEMMÄT RUOKAPALAT KYPSYVÄT NOPEAMMIN KUIN SUURET, ja samankokoiset palat kypsentyvät tasaisemmin kuin erimuotoiset.



RUOKAA SEKOITETAAN JA KÄÄNNETÄÄN samalla tavoin kuin perinteisessäkin ruoanvalmistuksessa myös mikroaaltokypsennysessä. Näin lämpö leviää nopeasti ruoan keskelle ja välttetään ylikiehuminen ruoan ulkoreunoilta.

KYPSENTÄESSÄSI MUODOLTAAN TAI PAKSUDELTAAN VAI TELEVA ruokaa, aseta ohuempi kohta astian keskustaa kohden, jossa se kuumentuu viimeiseksi.

PALJON RASVAA JA SOKERIA SISÄLTÄVÄ RUOKA kypsyy nopeammin kuin paljon vettä sisältävä ruoka. Rasva ja sokeri kuumenevat myös korkeampaan lämpötilaan kuin vesi.

ANNA RUOAN AINA SEISTA hetki kypsennyksen päätyttyä. Seisonta-aika parantaa aina lopputulosta, sillä lämpötila jakaantuu nän tasaisesti koko ruokaan.



RUOKALAJI	MÄÄRÄ	TEHOTASO	AIKA	SEISONTA-AIKA	VINKKEJÄ
BROILERI (kokonainen)	1 000 G	750 W	18-20 MIN.	5-10 MIN.	KÄÄNNÄ BROILERI kypsennyksen puolivälissä. Tarkista kypsennyksen päätyessä, että lihaneste on väritöntä.
BROILERI (fileet tai palat)	500 G		8-10 MIN.	5 MIN.	TARKISTA kypsennyksen päätyessä, että lihaneste on väritöntä.
PEKONI	150 G		3-4 MIN.	1-2 MIN.	ASETTELE TALOUSPAPERIN PÄÄLLE 2-3 kerrokseen ja peitä talouspaperilla.
VIHANNEKSET (tuoreet)	300 G		3-4 MIN.	1-2 MIN.	KYPSENNÄ PEITETTYNÄ ja lisää 2 rkl suolaa.
VIHANNEKSET (pakaste)	250-400 G		3-4 MIN. 5-6 MIN.	1-2 MIN.	KYPSENNÄ PEITETTYNÄ.
UUNIPERUNAT	1 KPL 4 KPL		4-6 MIN. 12-15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PISTELE REIKIÄ HAARUKALLA. (1 kpl = 250 g). Käännä kypsennyksen puolivälissä.
LIHAMUREKE	600-700 G	600 W	12-14 MIN.	5 MIN.	
KALA (kokonainen)	600 G		8-9 MIN.	4-5 MIN.	Poista nahka ja kypsennä peitettyä.
KALA (viipaleet tai fileet)	400 G		5-6 MIN.	2-3 MIN.	ASETTELE OHUEMMAT OSAT lautasen keskustaa kohti. Kypsennä peitettyä.



KUUMENNUSTAULUKKO

SAMALLA TAVOIN KUIN PERINTEISESSÄKIN RUOANVALMISTUKSESSA, mikroaaltouunissa lämmittävä ruoka on aina kuumennettava tulikuumaksi.

PARHAAN TULOKSEN SAAT, jos asetat ruoan sitten, että paksummat lajit ovat lautasen ulkoreunoilla ja ohuemmat keskellä.

ASETA OHUET LIHAVIIPALEET päälekkäin tai lomittain. Paksummat viipaleet, esim. lihamurekkeen palat ja makkarat, asetetaan lähelle toisiaan.

KUUMENNAESSASI MUHENNOKSIA TAI KASTIKKEITA ruo-kaa on hyvä sekoittaa kerran, jotta lämpö ja-

kaantuu tasaisesti.

RUOAN PEITTÄMINEN auttaa pitämään ruoan kosteana, vähentää roiskumista sekä tarvittavaa kuumennusaikaa.

KUUMENNA PAKASTETUT VALMISRUOKA-AN-
NOKSET pakkauksen ohjeen mukaisesti.

RUOKA, JOTA EI VOI SEKOITTAÄ, esim. gratiinit, on parasta kuumentaa tehotasolla 400-600 W.

MUUTAMAN MINUUTIN SEISONTA-AIKA varmistaa, että lämpötila jakaantuu tasaisesti läpi koko ruoan.



RUOKALAJI	MÄÄRÄ	TEHOTASO	AIKA	SEISONTA-AIKA	VINKKEJÄ
ATERIALAUTANEN	300 G 450 G	750 W	3-5 MIN. 4-5 MIN.	1-2 MIN.	PEITÄ LAUTANEN KUVULLA
RIISSI	2 DL 6 DL		1-2 MIN. 3-4 MIN.	1 MIN. 2 MIN	PEITÄ ASTIA
LIHAPULLAT	250 G		2 MIN.	1-2 MIN.	KUUMENNA PEITTÄMÄTTÄ
JUOMAT	2 DL		1-2 ½ MIN.	1 MIN.	LAITA KUPPIIN METALLILUSIKKA YLIKIEHUMISEN VÄLTTÄMISEKSI.
KEITOT (kirkkaat)	2½ DL		2-2 ½ MIN.	1 MIN.	KUUMENNA PEITTÄMÄTTÄ KEITTOLAUTASELLÄ TAI KULHOSSA.
MAIPOHJAISET KEITOT JA KASTIKKEET	2 ½ DL		3-4 MIN.	1 MIN.	ÄLÄ TÄYTÄ ASTIAA YLI 3/4-TÄYDEKSI. SEKOITA KERRAN KUUMENNUKSEN AIKANA.
HOT DOGIT	1 KPL 2 KPL	600 W	½-1 MIN. 1-1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5-6 MIN.	2-3 MIN.	

SULATUSTAULUKKO

MUOVIPUSSEIHIN, MUOVIKELMUUN, tai pahvipakauksiin pakatut pakasteet voidaan laittaa suoraan uuniin, ellei pakkauksessa ole metallisia osia (esim. metallisia pussinsulkijoita).

PAKKAUSEN MUOTO vaikuttaa sulatusai-kaan. Matalat pakkaukset sulavat no-peammin kuin korkeat.

IRROTELLE PALASET TOISISTAAAN sulamisen alettua. Irralliset viipaleet sulavat hel-pommin.

PEITÄ RUOKA PAIKALLISESTI alumiinikelmulla, jos se alkaa kuumentua (esim. broilerinkoivet ja -si-ivet).



KÄÄNNÄ SUURIKKOISIA PALOJA sulatuksen puoli-välissä.

KEITTORUOKA, MUHENNOKSET JA LIHAKASTIKKEET sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana.

SULATETTAESSA on parempi, että ruoka jää mieluummin vähän jäiseksi ja sulaa loppuun seisonta-ajan aikana.

SULATUKSEN JÄLKEINEN SEISONTA-AIKA pa-rantaan aina lopputulosta, sillä lämpötila jakautuu näin tasaisesti läpi koko ruoan.

RUOKALAJI	MÄÄRÄ	TEHOTASO	AIKA	SEISONTA-AIKA	VINKKEJÄ
PAISTIT	800-1000 G	SULATUS (160 W)	20-22 MIN.	10-15 MIN.	KÄÄNNÄ sulatuksen puolivälissä.
JAUHELIHA	500 G		8-10 MIN.	5 MIN.	KÄÄNNÄ sulatuksen puolivälissä. Erotele sulaneet osat.
KYLJYKSET, KOTLETIT, PIHVIT	500 G		7-9 MIN.	5-10 MIN.	KÄÄNNÄ sulatuksen puolivälissä.
BROILERI (kokonainen)	1200 G		25 MIN.	10-15 MIN.	KÄÄNNÄ sulatuksen puolivälissä.
BROILERIN palat tai fileet	500 G		7-9 MIN.	5-10 MIN.	KÄÄNNÄ/EROTTELE sulatuksen puolivälissä. Suojaa siipien kärjet ja koivet foliolla ylikuumenemisen estämiseksi.
KALA (kokonainen)	600 G		8-10 MIN.	5-10 MIN.	KÄÄNNÄ sulatuksen puolivälissä ja suojaa pyrstö foliolla ylikuumenemisen estämiseksi.
KALA (viipaleet tai fileet)	400 G		6-7 MIN.	5 MIN.	KÄÄNNÄ sulatuksen puolivälissä. Erotele sulaneet osat.
LEIPÄ	500 G		4-6 MIN.	5 MIN.	KÄÄNNÄ sulatuksen puolivälissä.
SÄMPYLÄT JA PULLAT	4 KPL (150-200 G)		1 ½-2 MIN.	2-3 MIN.	ASETTELE renkaan muotoon.
HEDELMÄT JA MARJAT	200 G		2-3 MIN.	2-3 MIN.	EROTTELE sulatuksen aikana.

HUOLTO JA PUHDISTUS

PUHDISTUS ON AINOA HUOLTOTOIMENPIDE, JOTA NORMAALISTI TARVITAAN.

JOS UUNIA EI PIDETÄ PUHTANA, pinnat saattavat vahingoittua, mikä voi puolestaan lyhentää uunin käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.



ÄLÄ KÄYTÄ METALLISIA HANKAUSLIINOJA, HANKAVIA PESUAINEITA, TERÄSVILJOJA, KARKEITA HANKAUSLIINOJA TMS, JOTKA SAATTAVAT VAHINGOITTAÄ KÄYTÖPANEELIA JA UUNIN SISÄ- JA ULKOKOPINTOJA. Puhdista nämä pinnat käyttämällä pesuientä ja mietoa puhdistusainetta tai talouspyyhettä ja lasinpesuainetta. Suihkuta lasinpesuainetta talouspyyhkeeseen.



ÄLÄ SUIHKUTA PESUNESTETTÄ SUORAAN UUNIIN.



IRROTA LASIALUSTA JA PYÖRITIN SÄÄN NÖLLISESTI, erityisesti, jos ruokaa on roiskunut yli, ja puhdista uuniin pohja.

TÄSSÄ UUNIMALLISSA LASIALUSTAN ON OLTAVA PAIKOILLAAN UUNIA KÄYTETTÄESSÄ.



ÄLÄ KÄYTÄ UUNIA, JOS LASIALUSTA ON OTETTU POIS UUNISTA PUHDISTUSTA VARTEN.

PUHDISTA SISÄPINNAT, LUUKUN ETU- JA TAKAOSA JA LUUKUN REUNAT miedolla pesuaineella, vedellä ja pehmeällä liinalla.



PYYHI RASVA- JA RUOKATAHRAT heti pois luukun reunoista.

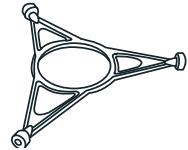
JOS LIKA ON TARTTUNUT TIUKASTI KIINNI, laita uuniin vesilasi ja anna veden kiehua 2-3 minuutin ajan. Höyry pehmentää lian.

ASETA LASIALUSTALLE VESILASI, JOHON OLET LISÄNNYT VÄHÄN SITRUUNAMEHUA, ja keitä vettä uunissa muutaman minuutin ajan poistaaksesi hajut uunista.



ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESULAITTEITA mikroaaltounin puhdistuksessa.

KONEPESTÄVIÄ:



LASIALUSTAN PYÖRITIN



LASIALUSTA

VIANMÄÄRITYS

Jos uuni ei toimi, tarkista seuraavat asiat, ennen kuin soitat huoltoon:

- ~: Lasialusta ja pyöritin ovat paikoillaan.
- ~: Pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa.
- ~: Luukku on kunnolla kiinni.
- ~: Tarkista sulakkeet ja varmista, että sähkövirtaa on saatavilla.
- ~: Tarkista, että uunin ilmanvaihto on riittävä.
- ~: Odota 10 minuuttia ja kokeile uunia sen jälkeen vielä kerran.
- ~: Avaa ja sulje luukku, ennen kuin yrität uudelleen.

TARKISTAMALLA nämä kohdat vältät huoltohenkilön turhasta käynnistä aiheutuvat ylimääriäiset kulut.

Kun soitat huoltoliikkeeseen, ilmoita uunin sarjanumero ja tyyppi (katso tiedot huoltokilvestä). Lisätietoja löytyy takuukirjasta.

VIRTAJOHDON SAA KORVATA VAIN Whirlpool-in huoltoliikkeestä saatavalla alkuperäisellä virtajohdolla. Virtajohdon saa vaihtaa vain asianantunneva huolto-teknikko.



HUOLLON SAA SUORITTAÄ VAIN ASIANTUNTEVA HUOLTOTEKNIKKO. Sellaiset huolto- tai korjaustoimenpiteet, joiden yhteydessä joudutaan poistamaan mikroaltoenergialle altistumiselta suojaavia kансia, saa suorittaa ainoastaan asianantunteva henkilöstö.

ÄLÄ IRROTA MITÄÄN SUOJAKANSIA.

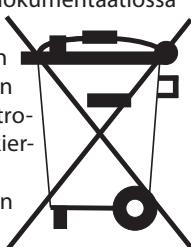
YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET

PAKKAUUS on täysin kierrätyskelpoinen siinä olevan kierrätyksmerkinnän mukaisesti. Hävitä se paikallisia jättehuoltomääriäysiä noudattaen. Pidä mahdollisesti vaaralliset pakkauスマateriaalit (muovipussit, polystyreenipalat jne.) pois lasten ulottuvilta.



TÄMÄ LAITE on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierräystä säätelevän WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa estämään sellaisia ympäristö- ja terveyshaittoja, joita voisi aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

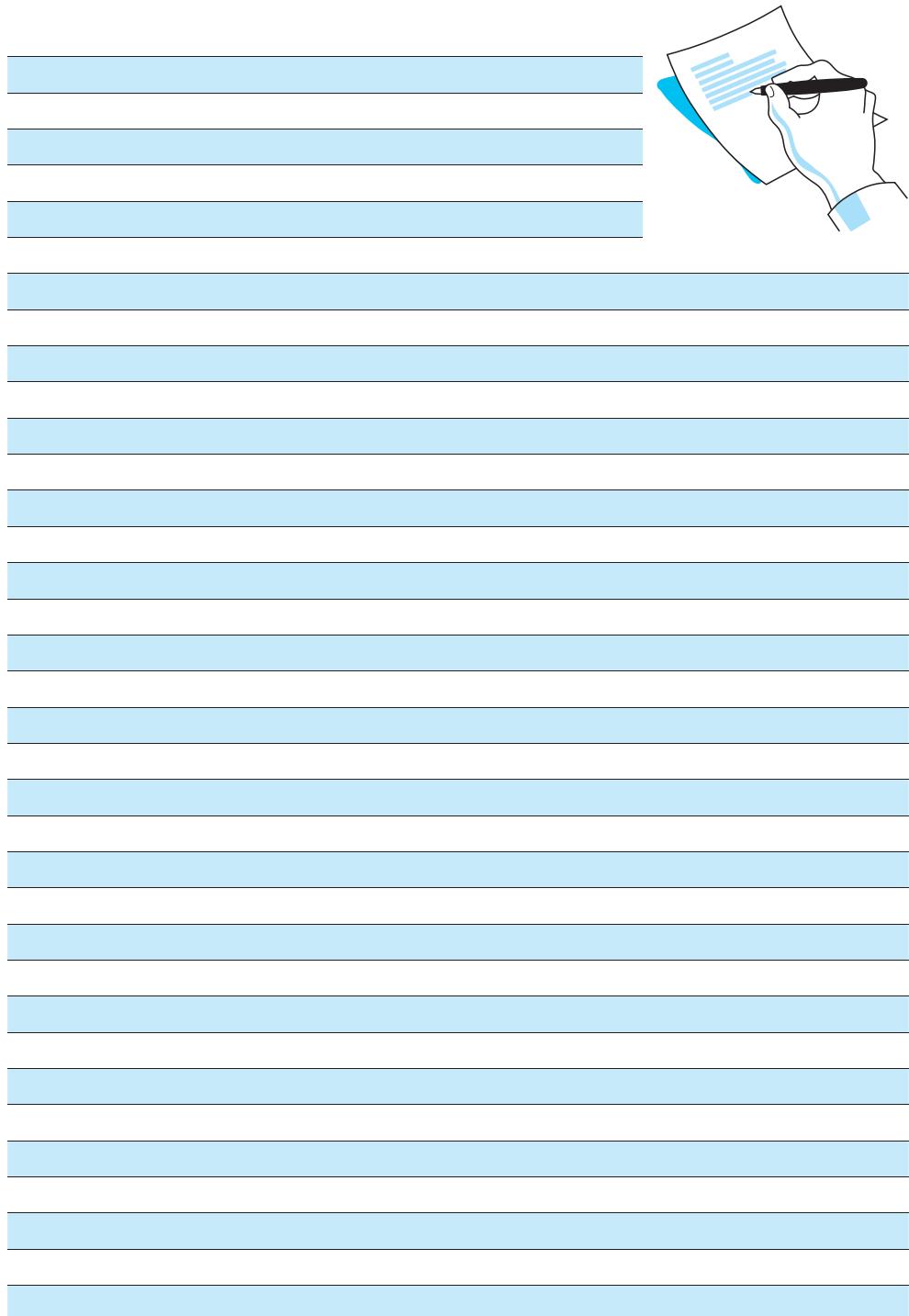
SYMBOLI tuotteessa tai sen dokumentaatiossa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräys- ja kierrätyspisteeseen.

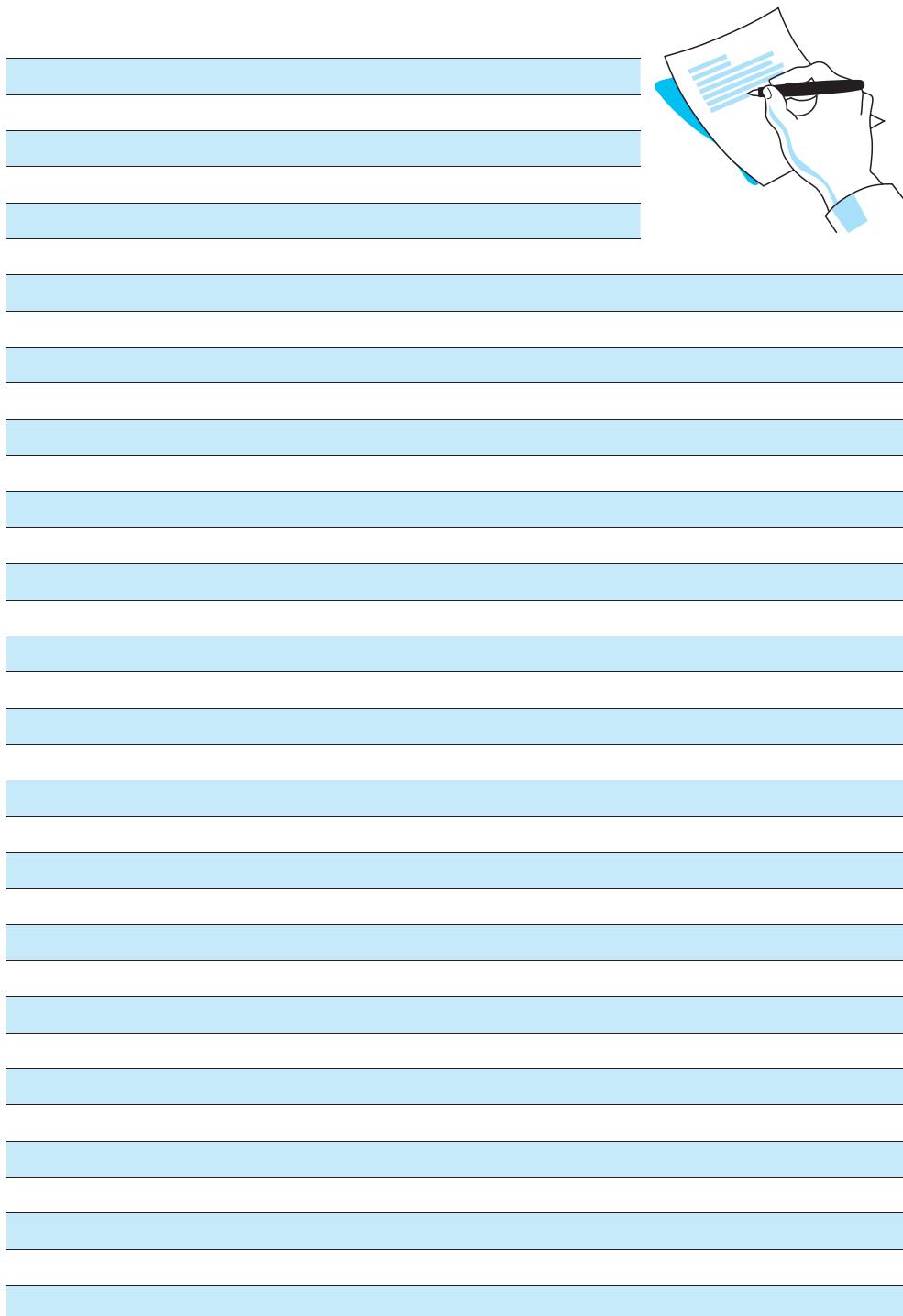


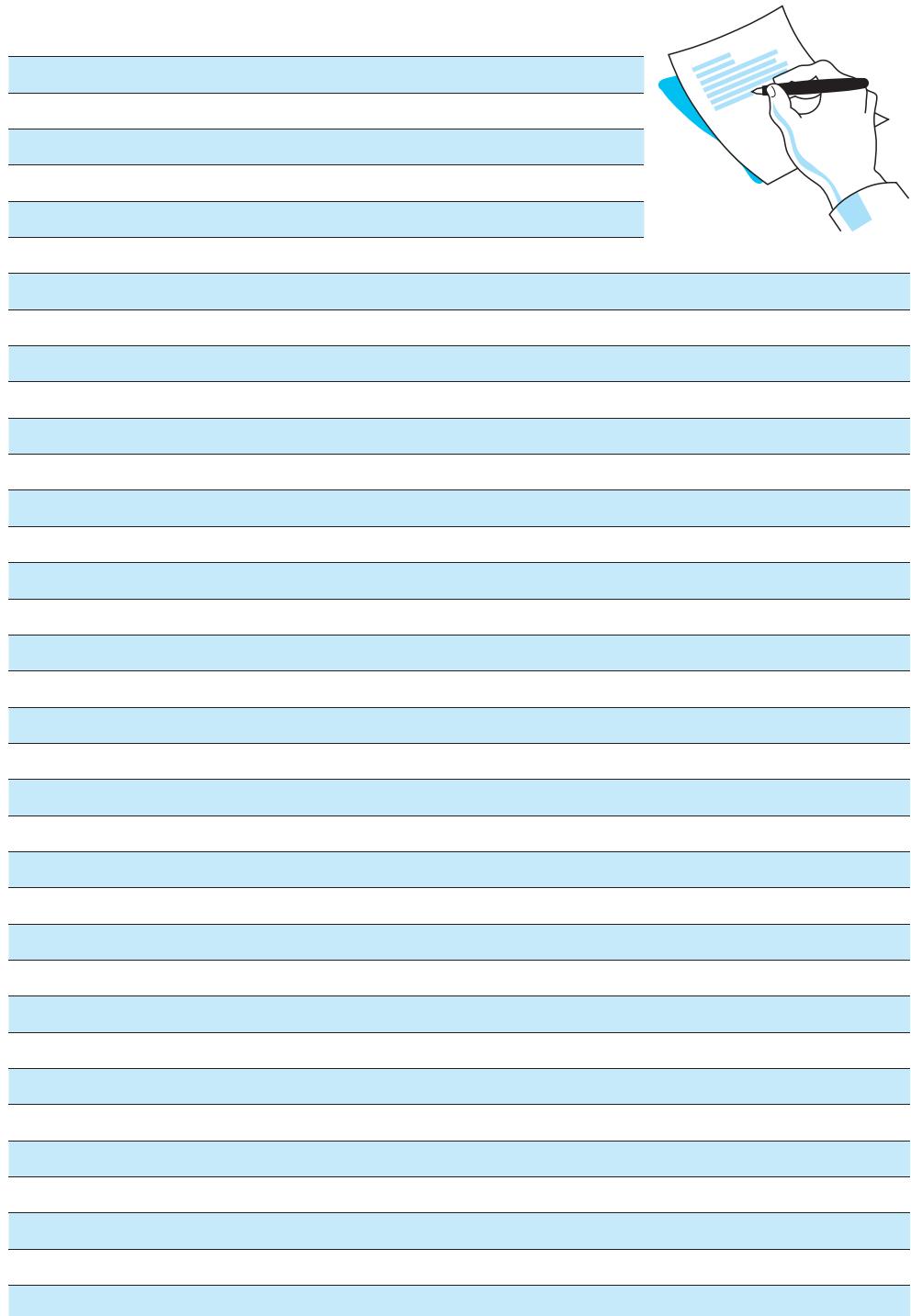
LAITTEEN KÄYTÖSTÄPOISTOSSA on noudatettava paikallisia jättehuoltomääriäysiä.

LISÄTIEDOJA tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierräyksestä saa kaupungintai kunnanvirastosta, paikallisesta jättehuolto- liikkeestä tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

KATKaise VIRTAJOHTO ennen laitteen käytöstäpoistoa, jotta sitä ei voi enää kytkeä verkkovirtaan.







STANDARDIN IEC 60705 MUKAISESTI.

KANSAINVÄLINEN SÄHKÖTEKNINEN KOMISSIO (IEC) on kehittänyt standardin erilaisten mikroaaltouunien kuumennustehon vertailevaa testausta varten. Tämän uunin suosituksset:

TESTI	MÄÄRÄ	KESKIMÄÄRÄINEN AIKA	TEHOTASO	ASTIA
12.3.1	750 G	10 MIN.	750 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	18-20 MIN.	750 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	AUTOMAATTINEN SULATUS		ASETA PYÖRITTIMEN PÄÄLLE

TEKNISET TIEDOT

SYÖTTÖJÄNNITE	230 V/50 Hz
NIMELLISTEHO	1150 W
SULAKE	10 A
MIKROAALTOTEHO	750 W
ULKOMITAT (KORKEUS X LEVEYS X SYVYYS)	285 x 456 x 386
SISÄMITAT (KORKEUS X LEVEYS X SYVYYS)	196 x 292 x 295



Whirlpool Sweden AB